

## PER COMENÇAR

Para empezar  
Starters

**Patates cabrejades** 🌱🥔 **8,95€**  
Patatas cabreadas  
Fried potatoes with a spicy sauce

**Làmines de carxofes fregides amb foie** 🌱 **12,50€**  
Láminas de alcachofas fritas con foie casero  
Fried artichokes, thinly sliced & topped with foie gras

**Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca)** **23,00€**  
Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca)  
Iberian ham, reserve D.O Guijuelo from Salamanca

**Croquetes casolanes de pernil ibèric** **9,90€**  
Croquetas caseras de jamón ibérico 🌱🥔🥑  
Homemade croquettes with Iberian ham

**Daus de formatge brie arrebossats amb mermelada de figues** 🌱🥑🍷 **13,00€**  
Dados de queso brie empanados con mermelada de higos  
Cubes of Brie cheese with fig jam

**Xanguets amb ceps confitats, ou i xistorra amb oli de tòfona negra** 🌱🐌🥚 **13,90€**  
Chanquetes con ceps confitados, huevo y chistorra con aceite de trufa negra  
Whitebait with a confit of porchini mushrooms, fried egg, chistorra sausage and black truffle oil

**Calamars a l'andalusa amb maionesa de fruits vermells i sèsam** 🌱🐌🍷 **13,50€**  
Calamares a la andaluz con mahonesa de frutos rojos y sésamo  
Andalusian fried squid with mayonnaise of red berries and sesame

**Fritada del mar (Gamba petita, xanguets, calamars andalusa, calamarsons fregits)** 🌱🐌 **20,00€**  
Fritura del mar (Gamba chica, chanquetes, calamares andaluz, chipirones fritos)  
Fried fish platter (shrimps, calamari, whitebait and baby squid)

**Gamba vermella a la planxa flamejada amb tequila** 🐌 **26,50€**  
Gamba roja a la plancha flambeada con tequila  
Mediterranean Red prawns, flambéed with tequila

**Timbal de salmó macerat amb guacamole al curri i tomàquet dolç** 🐌🥑🍷 **12,50€**  
Timbal de salmón macerado con guacamole al curry y tomate dulce  
Salmon timbale with guacamole, curry and sweet tomatoes

**Musclos al vapor o a la marinera** 🐌🐌 **12,90€**  
Mejillones al vapor o marinera  
Mussels: steamed or in marinèrre sauce

**Graellada de verdures de temporada amb oli de romaní** **11,90€**  
Parrillada de verduras de temporada con aceite de romero  
Grilled seasonal vegetables with rosemary oil

**Formatge de cabra temperat amb figues fen almívar, ruca, espinacs frescos amb mango i caramel balsàmic** 🥑 **14,20€**  
Queso de cabra templado con higos en almíbar, rúcula, espinacas frescas con mango y caramelo balsámico  
Warm Goats cheese salad with figs, rocket & fresh spinach, with mango and balsamic jelly

**Amanida de burrata "Toscanelia" amb pesto Rosso, tomàquet marinat, olives italianes, festucs i crostons.** 🌱🥑🥒 **13,75€**  
Ensalada de burrata "Toscanelia" con pesto Rosso, tomate marinado, olivas italianas, pistachos y picatostes.  
"Toscanelia" burrata cheese salad with red pesto, marinated tomatoes, Italian olives, pistachios and croutons.

**Sopa de pescadors de la Barceloneta** 🐌🐌 **12,50€**  
Sopa de pesacdores de la Barceloneta  
Fishermen's soup

## Arenal.

## ARROSSOS

Arroces  
Rice

**Paella de marisc** 🌱🐌🥑 **21,00€/persona**  
Paella de marisco 🐌🐌🥑  
Seafood paella

**Paella mar i muntanya** 🌱🐌🥑 **21,00€/persona**  
Paella mar y montaña 🐌🐌🥑  
Mixed paella

**Arròs de verdures de temporada** **19,00€/persona**  
Arroz de verduras de temporada 🌱🥑🥒  
Rice with seasonal vegetables

**Arròs de llamàntol (caldós o sec)** **32,00€/persona**  
Arroz de bogavante (caldoso o seco) 🌱🐌🥑🐌🐌🥑  
Rice with lobster (cooked in stock or dry)

**Arròs caldós d'escamarlans i cloïsses** **25,00€/persona**  
Arroz caldoso de cigalas y almejas 🌱🐌🥑🐌🐌🥑  
Rice broth with crayfish and clams

**Arròs negre de pescadors** **20,00€/persona**  
Arroz negro de pescadores 🌱🐌🥑🐌🐌🥑  
Fishermans Rice, cooked in Black Squid Ink

**Fideuà de marisc** 🌱🐌🥑 **20,00€/persona**  
Fideuá de marisco 🐌🐌🥑  
Seafood "fideuà"

Per a racions individuals preguntí al seu cambrer.

Temps aproximat d'espera:

Para raciones individuales pregunte a su camarero.

Tiempo aproximado de espera:

In case of requests for single servings, ask your waiter.

Waiting time approx:



Mínimo 20 min.

## CARNS

Carnes  
Meat

**Roast beef de llom de bou amb patates "Pont Neuf" i salsa de "Ratafia"** **17,50€** 🌱🍷  
Roast beef de lomo de buey con patatas "Pont Neuf" y salsa de "Ratafia"  
Roast beef tender loin with "Pont Neuf" fried potatoes and sauce of "Ratafia" liquor

**Filet de vedella a la graella amb parmentier de patates fregides, tòfona negra i oli de mostassa** 🥑🥒 **23,90€**  
Filete de ternera a la parrilla con parmentier de patatas fritas, trufa negra y aceite de mostaza  
Grilled beef sirloin, served with fried parmentier potatoes with black truffle and mustard

**Mitjana de bou (700 grams) (30 dies maceració) a la graella amb guarnició Chuletón de buey (700 gr) (30 días maceración) a la parrilla con guarnición** **55,00€**  
Grilled beef steak (700 grams) (30 days maceration) with Padrón peppers and chips

## PEIXOS

Pescados  
Fish

**Llamàntol a l'estil Arenal** 🐌🐌🥑 **35,00€**  
Bogavante al estilo "Arenal"  
Lobster Arenal's Style

**Pop a la graella amb verdures i salsa lleugera de "Romesco"** **21,50€** 🌱🥑🐌🥑  
Pulpo a la parrilla con verduras y salsa ligera de "Romesco"  
Grilled octopus with vegetables and a light "Romesco" sauce

**Filet d'orada a la planxa amb patates confitades i oli de cítrics** 🐌 **19,00€**  
Filete de dorada a la plancha con patatas confitadas y aceite de cítricos  
Bream, cooked on the griddle with sauted potatoes and citrus oil

**Morro de bacallà confitat amb els seus tomàquets cherrys, ceba perla i mel de romaní** 🐌 **21,00€**  
Morro de bacalao confitado con sus tomates cherrys, cebolla perla y miel de romero  
Cod fish with cherry tomatoes, pearl onions and Rosemary honey

IVA inclòs · 10% Suplement a la terrassa  
0,65€ Servei de taulaIVA incluido · 10% Suplemento en la terraza  
0,65€ Servicio de mesaVAT Included · 10% Surcharge on Terrace  
0,65€ Food Service

## EL NOSTRE PA

Nuestro pan  
Our bread

**Panet artesà (1 unitat)** 🌱 **2,00€**  
Panecillo artesano (1 unidad)  
Homemade rolls (1 piece)

**Coca de "Folgueroles" torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva Verge** **3,00€** 🌱🍷  
Coca de "Folgueroles" tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen  
Coca bread from "Folgueroles" toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil

**Coca de "Folgueroles" torrat amb allioli** **3,00€** 🌱🥑  
Coca de "Folgueroles" tostado con "all-i-oli"  
Coca bread from "Folgueroles" toasted, served with alioli garlic mayonnaise

## POSTRES

Postres  
Desserts

**Tiramisú amb gelat de cafè** 🌱🥑🥑🥑 **6,90€**  
Tiramisú con helado de café  
Tiramisu served with coffee ice cream

**Pastís de formatge amb compota de fruits vermells** **6,90€** 🥑🥑🍷  
Tarta Cheesecake con compota de frutos rojos  
Cheesecake with compote of red fruits

**Oval de xocolata crunch amb cacauets i caramel** **6,90€** 🍷🌱🥑🥑  
Ovalo de chocolate crunch con cacahuets y caramelo  
Chocolate Oval Crunch with caramel and peanuts

**Pinya natural marinada amb canyella i anís estavellat amb gelat de vainilla** **6,90€** 🥑🥑  
Piña natural marinada con canela y anís estrellado con helado de vainilla  
Marinated pineapple with cinnamon and anis, served with vanilla ice cream

**Crema catalana** 🥑🥑 **6,90€**  
Crema catalana  
(custard flan topped with caramelised sugar)

**Gelats artesans 2 boles (vainilla, xocolata, iogurt amb fruits del bosc, maduixa i galeta oreo)** 🥑🥑🌱🥑 **6,50€**  
Helados artesanos 2 bolas (vainilla, chocolate, yogur con frutos el bosque, fresa y galleta oreo)  
Artisan ice cream 2 balls (vanilla, chocolate, yogurt with berries, strawberry and oreo cookie)

GRUP  
ARENALAL·LÈRGENS  
Alérgenos  
AllergensGLUTEN  
Gluten  
GlutenCRUSTACIS  
Crustáceos  
CrustaceansOUS  
Huevos  
EggsPEIX  
Pescado  
FishFRUITS SECS  
Frutos Secos  
NutsAPI  
Apio  
CeleryMOSTASSA  
Mostaza  
MustardMOL·LUSCS  
Moluscos  
MolluscsCACAUETS  
Cacahuets  
PeanutsSOJA  
Soja  
SoyaLÀCTICS  
Lácteos  
LactoseTRAMUSSOS  
Altramuces  
LupinsGRA DE SÈSAM  
Granos de Sésamo  
Sesame SeedDIÒXID DE SOFRE I SULFITS  
Dióxido de Azufre y Sulfitos  
Sulfur Dioxide and Sulfites

Arenal.